

VORWERK

Contempora

Il nostro meglio per la tua famiglia

30 anni
di Bimby



VISIT...

LANZAROTE
Caliente.COM

S

embra ieri, ma sono già passati trent'anni da quando Bimby è arrivato in Italia, iniziando un percorso fitto di successi e di traguardi importanti. Bimby ha saputo evolversi per interpretare e soddisfare le esigenze di un mondo in continuo cambiamento, che ha visto modificare in tre decenni le abitudini alimentari di ogni giorno. Grazie alla sua qualità e versatilità, questo gioiello in cucina ha conquistando più di un milione di famiglie italiane, la maggior parte ancor oggi affezionate Clienti.

Questo trentesimo anniversario è dunque un evento importante, perfetto per ricordare le tappe che hanno portato Bimby ad essere quel Prodotto all'avanguardia che noi tutti oggi conosciamo.

Quale miglior modo per celebrare questa festa, se non quello di ripercorrere le ricette che hanno accompagnato la storia del nostro Prodotto. E' così nata l'idea di questo volume speciale, da collezionare accanto agli altri libri della nostra ricca collana e da sfogliare ogni qual volta si desidererà fare un tuffo nella storia di Bimby.

Un'ampia sezione è dedicata al "come eravamo", con la ferma convinzione che è la storia di un Prodotto a costruire basi solide per il successo presente e futuro. L'evoluzione tecnica e tecnologica dei modelli di Bimby è scandita da una ricca raccolta di immagini storiche e accompagnata da sfiziose ricette, tratte dai volumi che hanno accompagnato i predecessori del gioiello Bimby TM31. Naturalmente, tutte le ricette proposte sono state rivisitate e adattate alle funzioni del Vostro ultimo modello.

La seconda parte del volume, propone ricette inedite ed è dedicata al "come siamo", ovvero alla celebrazione di Bimby TM31, un Prodotto che con la sua eccellenza ha saputo conquistare i palati più raffinati ed esigenti.

Ci auguriamo che questo libro possa far sentire ognuno di Voi parte integrante del successo di Bimby. Perché ogni passo importante della sua storia è stato fatto ponendo sempre al centro la Vostra soddisfazione.

E tutti Voi avete consentito di poter dire: **buon 30° compleanno Bimby!**


Presidente Vorwerk Contempora
Angelo Carlucci

*COME
EVOLVENDO*



Bimby VM 2200

La società della fine degli anni '70 ha due protagonisti importanti: la donna e la cucina. La prima è una figura sempre più visibile e determinante, che cerca emancipazione e ruoli sociali all'esterno del focolare domestico ma che, allo stesso tempo, è ancora affezionata e legata al suo ruolo di "angelo del focolare". La seconda è una realtà in evoluzione, caratterizzata dall'incalzare del mondo industriale, che offre prodotti pronti e che inizia ad utilizzare in modo massiccio la comunicazione pubblicitaria per indirizzare il consumatore verso nuove scelte.

Il consumatore, della fine degli anni '70, e quindi spesso la donna, è sempre più attento e responsabile, inizia a ricercare la qualità invece che la quantità e associa ancora un concetto di gusto e salute ai cibi preparati in casa.

La donna è molto attenta all'alimentazione della propria famiglia e desidera poter tenere sotto controllo la qualità dei cibi che prepara, soprattutto quando sono coinvolti i bambini.

Allo stesso tempo è una donna giovane ed emancipata, con sempre meno tempo a disposizione per cucinare, che vuole fare meno fatica, deve risparmiare tempo ed energie preziose, dato che in questi anni inizia un'attività lavorativa impegnativa.

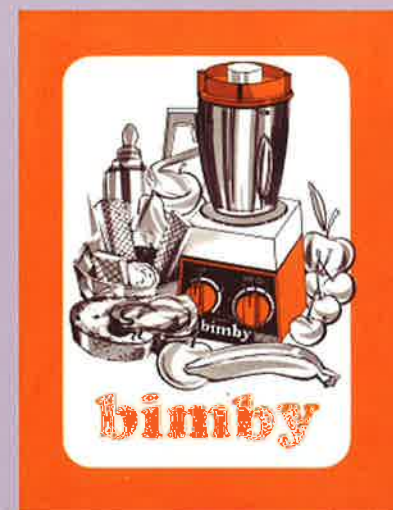
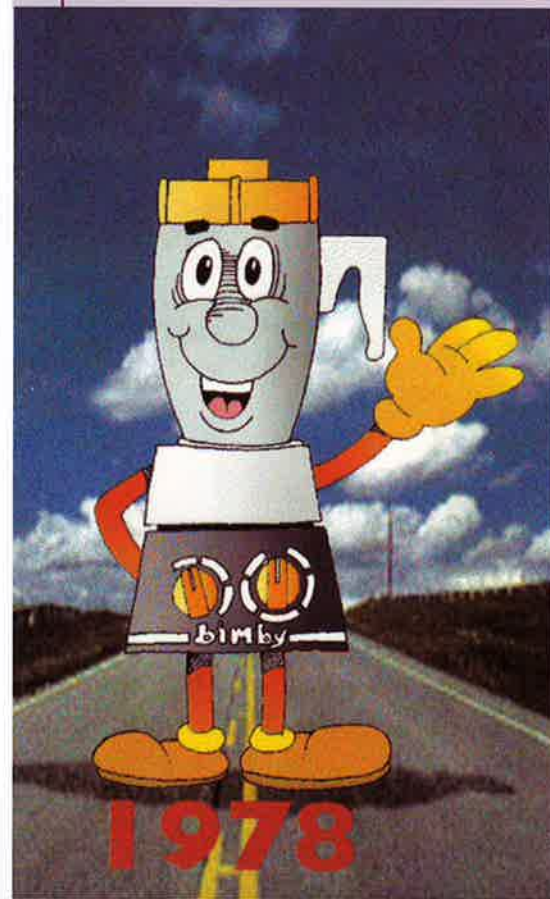
E' in questo contesto di fermento che, nel **1978**, arriva in Italia il primo modello Bimby 2200, che interpreta tutte le esigenze della società e le concretizza in un **prodotto rivoluzionario**.

Bimby non è un semplice "frullatore", ma è un prodotto all'avanguardia per i tempi.

Due velocità per frullare, sminuzzare e **una modalità di cottura** consentono di preparare in casa, in un tempo ridotto e senza dispendio di energie, pappe per i bimbi, sughi, salse, marmellate, frullati e succhi di frutta.

Bimby si afferma da subito come un validissimo supporto per la preparazione di pappe e frullati, ideali per l'alimentazione infantile.

E' proprio la possibilità di realizzare le pappe per i più piccini che porta la neo Azienda Contempora a dare al prodotto il **nome Bimby**, in onore dei membri più importanti della famiglia. In tutto il resto del mondo, ancora oggi, il Bimby si chiama Thermomix.



1979 Una dietista fa gustare a questo bambino le pappe realizzate con Bimby 2200

B

imby porta con sé anche una grande possibilità per tutte le donne in cerca di emancipazione e soddisfazione lavorativa.

Usare Bimby diventa una passione e la passione si trasforma in un lavoro.

Si sviluppa così, in breve tempo, il **canale della vendita diretta**. Le Dimostrazioni consentono alle donne un'autonomia economica senza rinunciare alla famiglia e costituiscono anche una buona occasione per stare in compagnia e condividere un interesse.

La passione per Bimby si trasforma in modo naturale in una professione e molte donne trovano nel lavoro di Incaricata alla Vendita uno stimolo per alimentare l'ambizione personale senza rinunciare alla famiglia.

Con Bimby nasce il primo *libro base*, che aiuta tutte le mamme d'Italia a preparare ottimi piatti e gustose ricette.

In questo primo capitolo troverete molte preparazioni semplici e sfiziose tratte proprio da questo volume e adattate al nostro Bimby TM31.

La tradizione e l'innovazione si incontrano.



BIMBY PAGA BENE LA NOSTRA ESPERIENZA IN CUCINA

Con Bimby, mi sono accorta che la mia esperienza in cucina è preziosa. Oggi che sono Presentatrice Bimby, posso contare su un mio reddito, la mia esperienza di padrona di casa è valorizzata e apprezzata e inoltre..... scelgo io gli orari in cui svolgere questa appassionante attività.



Se abiti nell'Italia Settentrionale e anche Tu vuoi far fruttare questa Tua esperienza, invia la busta chiusa il tagliando a lato a:

Contemporanea - Centro Sperimentale Cucina
Piazza De Angeli 1 - 20146 MILANO

Sono interessata a conoscere
l'attività di Presentatrice

NOME

COGNOME

VIA

TEL

Bimby per i bimbi

Bimby va a pescare



Bimby felice va a pescare, con la lingua in giro al mare.



Da con forza una stralunga, ma ha pescato uno scarafaggio.



Mia è pescata già, un'oretta ed ancora il pescatore aspetta.



Ma ora ha affocato.



Mix di Salse

Salsa suprema



Ingredienti:

Per il brodo:

- 1 cucchiaino di dado Bimby
- 200 g di acqua

Per completare la salsa:

- 50 g di burro
- 40 g di farina
- sale e pepe q.b.
- 200 g di panna
- 2 tuorli

Esecuzione

- Far sciogliere il dado Bimby nell'acqua calda e tenere da parte.
- Nel boccale mettere il burro, sciogliere: **2 min. 100° vel. 1.**
- Unire la farina, cuocere: **6 min. 100° vel. 3.** Dopo 5 min. far scendere a filo il brodo.
- Aggiustare di sale e pepe, aggiungere la panna, frullare: **1 min. vel. 5.**
- Aggiungere i tuorli, frullare: **1 min. vel. 5.**

Consiglio: questa salsa va servita calda in accompagnamento a riso al burro, uova sode, bolliti e carni lesse. A piacere, arricchire la salsa con un cucchiaino di parmigiano.

Difficoltà



15 min.



Costo: Economico



Salsa olandese

Ingredienti:

- 250 g di burro, a pezzi
- 50 g di acqua
- 1/2 limone, il succo (20 g)
- 3 tuorli
- sale e pepe q.b.

Esecuzione

- Mettere nel boccale il burro, sciogliere: **2 min. 100° vel. 2.** Mettere da parte.
- Mettere nel boccale l'acqua, il succo di limone, i tuorli, sale e pepe, cuocere con il misurino: **2 min. 100° vel. 4.**
- Versare a filo il burro fuso mantenendo la **vel. 4.**
- Proseguire a **vel. 4** finché la salsa è ben montata.

Consiglio: questa gustosissima preparazione è ottima in accompagnamento a verdure, piatti di pesce e bistecche grigliate. A piacere aromatizzare con erba cipollina tritata o prezzemolo tritato.

Salsa bernese

Ingredienti:

- 100 g di burro morbido
- 1 scalogno
- sale e pepe q.b.
- 40 g di aceto
- 1 cucchiaino di dado Bimby
- 3 tuorli
- 40 g di acqua

Esecuzione

- Mettere nel boccale il burro, fondere: **2 min. 60° vel. 2.** Tenere da parte.
- Mettere nel boccale lo scalogno: **3 sec. vel. 5.** Unire il sale, il pepe, l'aceto e il dado Bimby, cuocere: **3 min. 100° vel. 1.** Mettere il composto da parte.
- Mettere nel boccale i tuorli e l'acqua, frullare: **30 sec. vel. 3.** Cuocere: **2 min. 70° vel. 3.**
- Con lame in movimento a **vel. 3**, versare a filo il composto tenuto da parte. Aggiungere il burro fuso e amalgamare a **vel. 3.**
- Lasciar raffreddare prima di servire.

Curiosità: è di origine francese (bearnaise sauce), ma ormai fa parte della cucina internazionale.

È una salsa facile da preparare e che può essere usata in sostituzione della più calorica maionese per insaporire soprattutto le carni ai ferri, gli arrosti, i bolliti, le uova sode ecc.



Salsa Worcestershire

Ingredienti:

- 1/2 cucchiaino di cannella in polvere
- 3 chiodi di garofano
- 4 peperoncini rossi, piccanti
- 1 cipolla grossa, tagliata in quarti (100 g)
- 150 g di acqua
- sale q.b.
- 2 cucchiari di aceto
- 1 pizzico di noce moscata
- 10 g di marsala

Esecuzione

- Mettere nel boccale la cannella, i chiodi di garofano, i peperoncini piccanti, tritare: **1 min. vel. 10**. Raccogliere sul fondo con la spatola.
- Aggiungere la cipolla tagliata in quattro parti, tritare: **4 sec. vel. 5**.
- Versare acqua, sale, aceto, noce moscata, cuocere: **10 min. /100°/ vel. 1**
- Unire il marsala, cuocere: **20 min./ 100°/ vel. 1**.
- Imbottigliare la salsa ancora calda.

Curiosità: è una "salsa" inglese liquida, agrodolce e leggermente piccante, che prende il nome dall'omonima città inglese di Worcester. Di colore bruno scuro, è adatta con le carni, i sughi, le minestre ed è indispensabile per alcuni cocktail (come il Bloody Mary).

Nasce su richiesta del 1835, quando un ex governatore inglese che aveva vissuto nel Bengala commissionò a due farmacisti (John Lea e William Perrins) la riproduzione di una salsa indiana. Il risultato fu disastroso. Dopo qualche anno i due ripresero dalla cantina il barile di quella salsa e si accorsero che era deliziosa.

Spezie per arrosti (per grigliate di carne o pesce)

Ingredienti per 1 vasetto:

- 25 g salvia
- 25 g rosmarino
- 1 spicchio aglio
- 2 foglie alloro
- 20 bacche di ginepro
- 150 g sale grosso

Esecuzione

- Mettere nel boccale tutti gli ingredienti eccetto il sale, tritare: **2 min. da vel. 4 a vel. 10**.
- Aggiungere il sale, tritare: **1 min. da vel. 8 a vel. 10**.

Nota: questo preparato si può adoperare anche su pesci interi da cuocere in forno o al cartoccio. Le spezie possono essere secche o fresche. In questo ultimo caso, lasciare il sale speziato scoperto per 1 giorno prima di porlo nei vasi.



Marmellata di pomodori verdi



Marmellata di pomodori verdi



Ingredienti per 3 vasetti:

- 1000 g di pomodori verdi puliti (di stagione)
- 600 g di zucchero
- 1 limone

Esecuzione

- Mettere nel boccale i pomodori, chiudere con il coperchio e con il misurino e dare **tre colpi di Turbo**.
- Versare i pomodori in una ciotola e cospargere lo zucchero, mescolare e lasciare riposare per 24 ore.
- Mettere nel boccale la buccia di limone, tritare: **15 sec. vel. 8**.
- Aggiungere il composto di zucchero e pomodori, il succo di limone e cuocere: **40 min. 100° vel. 1**.
- Conservare negli appositi vasetti sterilizzati.

Nota: questa marmellata è ideale da servire con i formaggi stagionati, come ad esempio il pecorino. E' una ricetta tipica toscana ed in particolare della città di Cortona.

Difficoltà



50 min.



Costo: Economico



Antipasto freddo di aragosta



Antipasto freddo di aragosta



Ingredienti per 6 persone:

- 170 g di aragosta, cotta
- 50 g di parmigiano grattugiato
- 70 g di burro
- 1 cucchiaino di Cognac
- 1 pizzico di pepe nero

Esecuzione

- Mettere tutti gli ingredienti nel boccale, posizionare il misurino, tritare: **15 sec. vel. 6.**
- Riunire sul fondo del boccale con la spatola: **10 sec. vel. 9-10.**
- Se necessario ripetere l'operazione, deve risultare un composto omogeneo e ben amalgamato.

Nota: si può acquistare la polpa di aragosta già pronta. In alternativa, acquistare l'aragosta ancora viva per assicurarsene la freschezza. Normalmente viene cucinata intera, risciacquandola prima in acqua corrente. Mettere a bollire dell'acqua e aggiungere l'aragosta ancora viva.

Crostini alle acciughe

Ingredienti per 6 persone:

- 8 acciughe, dissalate
- 1 cucchiaino di prezzemolo, tritato
- 1 porro, solo la parte bianca
- 2 tuorli
- 80 g di burro morbido

Esecuzione

- Mettere nel boccale le acciughe, il prezzemolo, il porro, tritare: **5 sec. vel. 7.**
- Aggiungere i tuorli e il burro, amalgamare: **6 sec. vel. 8.**
- Raccogliere sul fondo del boccale con la spatola, amalgamare: **10 sec. vel. 5.**
- Deve risultare un composto omogeneo e ben amalgamato.
- Spalmare su crostini di pane e servire.

Consiglio: servire come antipasto. E' una ricetta facile e veloce da preparare e sempre gradita per il suo gusto semplice ma sfizioso.

Nota: se si desidera un gusto più delicato diminuire a piacere la quantità di porro.

Salame

Ingredienti per 700-800 grammi:

- 200 g di filetti di maiale
- 200 g di lonza di maiale
- 200 g di polpa magra di maiale
- 100 g di lardo
- 100 g di pancetta di maiale
- sale q.b.
- acquavite q.b.
- pepe in grani q.b.
- un budello lungo 30 cm circa

Esecuzione

- Tagliare a pezzi la carne e sgrassarla perfettamente.
- Tagliare a pezzi anche il lardo e la pancetta.
- Mettere nel boccale il filetto di maiale, tritare: **7 sec. vel. 5.** Mettere da parte.
- Eseguire la stessa operazione anche per la lonza e per la polpa magra, separatamente.
- Mettere in una ciotola le carni tritate, condire con sale, acquavite e pepe in grani.
- Versare nel boccale il composto, amalgamare: **20 sec. vel. 3.**
- Chiudere il budello da una parte, riempire con l'impasto. Prestare attenzione a non lasciare spazi vuoti. Chiudere il budello.
- Legare il salame e appendere in luogo adatto. Lasciare stagionare almeno due mesi.



Salsiccia

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di lonza di maiale, appena grassa
- sale e pepe q.b.
- spezie q.b.
- 1 goccia di acquavite
- semi di finocchio q.b.
- un budello per salsiccia

Esecuzione

- Tagliare a pezzi la carne e, se necessario, sgrassarla.
- Mettere nel boccale la lonza di maiale, tritare: **7 sec. vel. 5.**
- Condire con sale e pepe, le spezie, l'acquavite e i semi di finocchio: **20 sec. vel. 2.**
- Chiudere il budello da una parte, insaccare con la carne tritata. Prestare attenzione a non lasciare spazi vuoti. Chiudere il budello.
- Conservare in frigorifero.

Nota: se si serve subito, dare la forma con le mani senza insaccarla nel budello.

Curiosità: fare la salsiccia in casa era un'abitudine diffusa fino a pochi decenni fa. Quando Bimby è arrivato sul mercato, nel 1978, ancora molte famiglie richiedevano questa ricetta per insaccare in casa gustose salsicce aromatizzate a piacere. In particolar modo, le persone che si erano trasferite al Nord per lavoro, desideravano ricreare in casa i sapori forti e decisi della loro terra di origine, ritrovando l'aroma del finocchio e delle spezie.

“Noi non vendiamo elettrodomestici.”

Vendiamo una vita migliore”



Ripieno di tartellette di pasta brisé



Ripieno di tartellette di pasta brisé



Ingredienti per 8 persone:

Per la pasta brisé:

- 200 g di farina bianca
- 100 g di burro
- 50 g di acqua
- 1 cucchiaino di sale

Per il ripieno:

- 2 uova (da 60 g)
- 150 g di mascarpone
- 50 g di salmone affumicato
- 100 g di prosciutto cotto
- 1 pizzico di sale e pepe

Per guarnire:

- 50 g di emmenthal

Esecuzione

Preparare la pasta brisé:

- Mettere tutti gli ingredienti nel boccale, impastare: **20 sec. vel. 6.**
- Avvolgere la pasta in un canovaccio e riporla in frigorifero.

Preparare il ripieno:

- Posizionare la farfalla. Montare gli albumi: **vel. 3** finché non monta. Togliere la farfalla e mettere da parte gli albumi montati.
- Mettere nel boccale il mascarpone, i tuorli, il salmone, il prosciutto cotto, il sale e il pepe, tritare: **10 sec. vel. 8.**
- Riunire con la spatola sul fondo del boccale, frullare: **10 sec. vel. 6.**
- Unire gli albumi montati a neve e amalgamare: **10 sec. vel. 3.**

Per completare:

- Tirare la pasta in 8 sfoglie sottili.
- Imburrare e infarinare 8 stampi per tartellette e rivestirli con la sfoglia.
- Distribuire la crema sulle tartellette di pasta brisé.
- Ricoprire ogni stampino con una fetta di emmenthal.
- Riporre tutti gli stampini sulla placca del forno.
- Infornare a 170° per 15 minuti circa, fino a quando il ripieno sarà gonfio e dorato.

Nota: la stessa crema può essere utilizzata per la farcitura dei *vol au vent*.



Gelato malaga



Gelato malaga



Ingredienti per 4 persone:

Per il gelato:

- 2 uova
- 150 g di latte intero
- 150 g di Porto
- 40 g di zucchero
- 100 g di panna fresca
- 1 pizzico di sale

Per servire:

- 50 g di uvetta, ammolata nel Porto al momento di mantecare

Esecuzione

Preparare il gelato:

- Mettere nel boccale tutti gli ingredienti, cuocere: **5 min. 80° vel. 4.** Terminata la cottura, frullare: **5 sec. vel. 10.**
- Versare in un recipiente largo e basso rivestito di pellicola trasparente, lasciar raffreddare e poi porre nel congelatore per almeno 3 ore.

Mantecare e servire:

- Dividere il composto in tocchi e porli nel boccale, mantecare: **10 sec. vel. 10 e 20 sec. vel. 4** spatolando.
- In ultimo unire l'uvetta ben strizzata e lavorare: **2 sec. vel. 2** spatolando.
- Servire subito o riporre nuovamente nel congelatore.

Nota: il gelato si può conservare a lungo nel congelatore. E' ottimo servito in cop-pette insieme a un bicchierino di Porto.

Difficoltà



10 min. + raffreddamento



Costo: Medio



Latte di mandorle al maraschino

Ingredienti per 4 persone:

- 50 g di zucchero
- 100 g di mandorle, spelate
- 1 cucchiaino di maraschino
- 300 g di acqua, ghiacciata

Esecuzione

- Mettere nel boccale lo zucchero, polverizzare: **10 sec. vel. 10.**
- Aggiungere le mandorle, polverizzare: **10 sec. vel. 10.**
- Aggiungere il maraschino e l'acqua ghiacciata a filo, mescolare: **10 sec. vel. 10.**
- Servire freddo.

Curiosità: è una bevanda tipicamente siciliana e salentina. La regione Puglia ha inserito il latte di mandorla nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali italiani. È una bevanda dissetante e viene servita, specialmente in estate, ben fredda. La sua produzione è molto antica e venne sperimentata nei monasteri.

Nota: se si prepara per i bambini, non aggiungere il Maraschino.

Punch al Rum

Ingredienti per 2 persone:

- 100 g di acqua
- 10 g di zucchero
- 50 g di Rum
- 1 cucchiaino di succo d'arancia o di limone o di mandarino

Esecuzione

- Mettere gli ingredienti nel boccale: **3 min. 90° vel. 3.**
- A piacere, aggiungere 1 cucchiaino di succo di arancia, limone o mandarino.
- Servire con una fettina del frutto scelto.

Curiosità: il Punch è una bevanda di origini britanniche. Il suo nome deriva probabilmente dal sanscrito pañca, che significa cinque, in quanto originariamente era composto da cinque elementi: arak (acquavite di succo di canna), tè, zucchero, acqua e succo di limone. Il Punch è una bevanda che si serve calda.



Bimby TM 3300

E' il 1981. Sono passati pochi anni, ma il mondo è già cambiato nuovamente. E' il momento della musica pop, delle mode stravaganti e passeggiare e della vita mondana.

I grandi cambiamenti storici, sociali, politici e culturali sono dietro l'angolo ed ogni giorno è tutto da scoprire.

Anche Bimby segue l'onda e si rinnova, per assecondare sempre più le esigenze e le aspettative delle sue utilizzatrici.



Bimby TM3300 si propone dunque sul mercato con tante novità. Grazie a velocità e temperature graduate e, soprattutto, grazie **all'introduzione del cestello**, Bimby consente di cucinare cibi che non devono essere sminuzzati, come ad esempio il riso e la carne.

Bimby comincia così a diventare un aiuto indispensabile e completo, che aiuta e supporta la vita domestica delle donne.

La nostra **rete di vendita continua a crescere** e la passione per il Prodotto diventa la chiave per un successo personale e lavorativo assicurato. Bimby raggiunge con successo anche le famiglie del Sud Italia, che ancora oggi rappresentano i nostri Clienti più affezionati!



Dopo ogni dimostrazione il difficile è... portar via BIMBY!

Io faccio la Presentatrice Bimby, dimostro l'uso di questo robot da cucina alle Signore che ancora non lo conoscono. Il difficile per me viene al momento di smettere; tutte infatti vorrebbero provare altre ricette. Se mi prometti di accontentarti di cinque ricette sole, vengo anche da te. Telefonami al 02/490857 per appuntamento.

Uffici di Torino
nr. 011/5538253

Uffici di Bologna
nr. 051/558409

In poco più di un decennio vengono venduti in Italia circa **300.000 apparecchi**, con un passaparola incalzante, grazie alla qualità garantita.

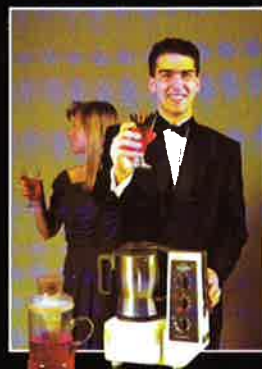
L'interesse e il successo scatenati da Bimby, portano alla formulazione dello slogan **"Dopo ogni Dimostrazione il difficile è... portar via Bimby!"**.

Le nostre passionante Incaricate alla Vendita sono sempre di più e la loro soddisfazione è contagiosa. Il loro lavoro viene valorizzato dall'Azienda, che introduce un fitto programma di Corsi di Formazione professionali.

La preparazione della Forza Vendita è ritenuta fondamentale per garantire al Cliente un **servizio puntuale e professionale**.



Bimby 3300 si propone come un aiuto completo ed efficiente in cucina. Il libro che accompagnava il Prodotto conteneva più di 300 ricette. In questo capitolo, ne presentiamo alcune tra quelle ancora presenti nel cuore di tutti i fedelissimi Clienti Bimby. Naturalmente, adattate all'ultimo gioiello Bimby TM31.



la mia cucina
con bimby

VORWERK
Cooking System



La grande rivoluzione di Bimby TM3300 è il cestello. Grazie a questo accessorio, con Bimby si possono cuocere ingredienti e preparazioni delicate, come la carne e il risotto.

Le lame, infatti, non entrano in contatto con gli ingredienti posizionati nel cestello.



bimby 3300

bimby 3300

bimby



La nostra Forza Vendita schierata per presentare il Prodotto e per supportare il Cliente ed aiutarlo a risolvere qualsiasi dubbio.

Bimby sa conquistare grazie alla sua qualità, ma il suo successo è dovuto soprattutto alle nostre Incaricate alla Vendita, che con la loro passione hanno fatto di ogni Dimostrazione un passo in più verso il successo.



Salatini bibì



Salatini bibì



Ingredienti per 6/8 persone:

- 200 g di farina
- 50 g di acqua
- 50 g di olio extravergine di oliva
- 1 cucchiaino di lievito, in polvere per
- torte salate
- sale e pepe q.b.
- 1 peperoncino piccante

Esecuzione

- Mettere tutti gli ingredienti nel boccale, impastare: **30 sec. vel. 4.**
- Togliere l'impasto dal boccale, formare delle piccole palline e metterle sulla piastra del forno imburata o rivestita di carta forno. Cuocere in forno caldo a 160° per 20 min. circa.

Per servire:

- Sono ottimi in accompagnamento agli aperitivi.

Nota: a piacere si possono aggiungere all'impasto 50 g di parmigiano o di gruviera. Se necessario aggiungere un poco di acqua all'impasto.

Curiosità: questa è una delle ricette storiche associate a Bimby. La sua semplicità e la resa finale gustosa e sfiziosa, rendono questa ricetta perfetta per un antipasto da preparare all'ultimo momento!

Difficoltà



3 min. + forno



Costo: Economico



Patè di olive nere, acciughe e capperi

Ingredienti per 4 persone:

- 20 g di olio extravergine di oliva
- 1/2 spicchio di aglio
- 2/3 filetti di acciuga, dissalate
- peperoncino, piccante q.b. (a piacere)
- 200 g di olive nere di Gaeta, denocciolate
- capperi, dissalati q.b.
- 1 foglia di alloro
- 1/2 limone, il succo

Esecuzione

- Mettere nel boccale 10 g di olio, l'aglio, i filetti di acciuga e il peperoncino, cuocere: **2 min. 100° vel. 4.**
- Aggiungere le olive, i capperi, l'alloro, amalgamare: **30 sec. vel. 6/9.**
- Spatolare sul fondo del boccale, aggiungere il resto dell'olio, posizionare il misurino, cuocere: **3 min. 100° vel. 4.**
- A cottura ultimata, aggiungere il succo di limone e controllare che il paté sia sufficientemente omogeneizzato; se necessario procedere ancora pochi secondi a **vel. 10.**

Consiglio: questo paté è ottimo spalmato su dei crostini di pane, da servire come tartine.

Nota: aggiungendo prezzemolo tritato e origano diventa un condimento particolare per pasta.

Patè gustoso

Ingredienti:

Per il paté:

- 80 g di burro
- 3 rametti di rosmarino
- 1 spicchio di aglio
- 70 g di speck
- 1 scatola di fagioli borlotti precotti
- 50 g di Brandy
- sale e pepe q.b.

Per servire:

- crostini di pane integrale tostato q.b.

Esecuzione

- Inserire nel boccale 20 g di burro, il rosmarino, l'aglio, lo speck. **3 min. 90° vel. 3.**
- Unire i borlotti sgocciolati, il Brandy, poco sale e pepe, cuocere: **5 min. 90° vel. 4.** Lasciare raffreddare.
- Aggiungere il restante burro, amalgamare: **30 sec. vel. 5 e 1 min. vel. 8.**
- Versare in uno stampo e mettere in frigorifero a rassodare per un paio di ore.

Per servire:

- Servire con crostini di pane integrale tostato.

Nota: a piacere si può omettere il Brandy.

Tortino di alici



Tortino di alici



Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di pangrattato
- 1 spicchio di aglio
- 1 ciuffo di prezzemolo, pulito e asciutto
- 20 g di capperi, dissalati
- 1 pezzetto di peperoncino piccante
- 700 g di alici, pulite e diliscate
- sale e pepe q.b.
- 1/2 limone, il succo
- 50 g di acqua
- 50 g di vino bianco
- 2 pomodori maturi
- 30 g di olio extravergine di oliva

Esecuzione

- Mettere nel boccale il pan grattato, l'aglio, il prezzemolo, i capperi e il peperoncino, tritare: **10 sec. vel. 7.**
- Coprire il fondo del cestello con carta forno, disporre a raggiera le alici a strati alternandole a sale, pepe, succo di limone e al trito preparato.
- Mettere nel boccale acqua, vino, pomodori, olio e sale. Posizionare il cestello, cuocere: **20 min. 100° vel. 1.**

Per servire:

- Sformare il tortino su un piatto da portata e servire. Versare il sughetto in una ciotola.

Difficoltà



25 min.



Costo: Medio



Palline di formaggio

Ingredienti per 4 persone:

- 50 g di mandorle pelate
- 20 g di curry in polvere
- 250 g di ricotta
- 50 g di fontina valdostana, a pezzetti
- 50 g di groviera, a pezzetti
- 100 g di parmigiano, grattugiato
- 50 g di gorgonzola, a pezzetti

Esecuzione

- Mettere nel boccale le mandorle, tritare: **10 sec. vel. 8**. Riunire sul fondo con la spatola.
- Aggiungere il curry, mescolare: **5 sec. vel. 2**. Tenere da parte.
- Mettere nel boccale i formaggi: **30 sec. vel. 5**.
- Travasare il composto in una ciotola e riporre in frigorifero a rassodare.
- Formare delle palline, passarle nelle mandorle tritate aromatizzate al curry.
- Riporre in frigorifero per 2 ore.

Per servire:

- Servire come stuzzichini assieme all'aperitivo.

Consiglio: a piacere, le palline possono essere aromatizzate solo nella polvere di curry, al posto che nel trito di mandorle aromatizzate.

Polpettine alle olive nere

Ingredienti per 4/6 persone:

- 1 ciuffo di prezzemolo, pulito e asciutto
- 50 g di pane raffermo
- 40 g di parmigiano, grattugiato
- 1 spicchio di aglio
- 1 uovo
- 50 g di latte
- sale e pepe q.b.
- 400 g di carne trita di manzo
- 20 g di farina, per infarinare
- 300 g di pomodori (o una scatola di pelati)
- origano q.b.
- 10 olive nere
- 30 g di olio
- 1 cipolla piccola
- rosmarino q.b., solo gli aghi
- 50 g di vino bianco
- 1 peperoncino

Esecuzione

- Inserire nel boccale il prezzemolo, il pane, il parmigiano e l'aglio, tritare: **10 sec. vel. 5**.
- Aggiungere l'uovo, il latte, sale e pepe, amalgamare: **10 sec. vel. 4**.
- Unire la carne: **15 sec. /  / vel. 4**.
- Formare delle polpette di media grandezza, infarinare e metterle nel cestello.
- Sistemare sulle polpette i pomodori sgocciolati, origano e olive nere.
- Mettere nel boccale l'olio, la cipolla e gli aghi di rosmarino, cuocere: **4 min. 100° vel. 4**.
- Unire il vino bianco e i pomodori, posizionare il cestello, cuocere: **25 min. 100° vel. 1**.
- A fine cottura porre le polpette su un piatto da portata.
- Nel sugo aggiungere un peperoncino, frullare: **20 sec. vel. 4**.

Per servire:

- Versare il sugo sulle polpette e servire con riso bollito.



Risotto al limone



Risotto al limone



Ingredienti per 4 persone:

- 700 g di acqua (+100g calda)
- 1 cucchiaino di dado Bimby
- 1 limone, il succo (30 g) e metà della scorza
- 300 g di riso carnaroli
- 30 g di burro, morbido
- 50 g di parmigiano
- 2 tuorli

Esecuzione

- Mettere nel boccale l'acqua, il dado, il succo e la scorza di limone, cuocere: **6 min. 100° vel. 1.**
- Versare il riso nel cestello e posizionarlo nel boccale, cuocere: **30 min. temp. Varoma vel. 3**, spatolando di tanto in tanto.
- A metà cottura versare 100g di acqua calda dal foro del coperchio spatolando e ricoprire con il misurino.
- Versare il riso in una zuppiera con i liquidi di cottura, aggiungere il burro, il parmigiano e i rossi d'uovo, mantecare con la spatola e servire.

Curiosità: la procedura usata per questo risotto è stata volontariamente mantenuta nella sua versione originale, che prevede l'uso del cestello per la cottura del riso, poiché nel modello 3300 non era prevista la modalità Antiorario né quella di rimescolamento delicato. Si tratta quindi di una preparazione un po' speciale, che ci ricorda i primi risotti preparati con Bimby.



Bocconcini con piselli

Bocconcini con piselli



Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di spezzatino di vitello in piccoli pezzi
- 200 g di piselli, freschi (o surgelati)
- 1 cipolla piccola
- 40 g di olio extravergine di oliva
- 200 g di acqua
- 100 g di vino bianco
- sale q.b.
- 4 pomodori maturi

Esecuzione

- Infarinare e salare i bocconcini di vitello.
- Sistemarli nel cestello con i piselli.
- Mettere nel boccale la cipolla, tritare: **4 sec. vel. 5**. Unire l'olio: **3 min. 100° vel. 1**.
- Unire l'acqua, il vino bianco e poco sale e i pomodori spezzettati.
- Posizionare il cestello, chiudere con il coperchio, cuocere **40 min. Varoma vel. 1**.
- Disporre il contenuto del cestello in una pirofila e versare sopra il sughetto di cottura.

Consiglio: è un piatto gustoso, ideale da servire con polenta.

Difficoltà



40 min.



Costo: Economico



Semifreddo di zabaione



Semifreddo di zabaione



Ingredienti:

- 300 g di panna fresca
- 3 uova
- 3 tuorli
- 200 g di zucchero
- 200 g di Marsala
- 1 pizzico di sale
- olio di mandorla q.b.

Esecuzione

- **Posizionare la farfalla**, versare la panna, montare a **vel. 3-4** finché non monta (fare attenzione affinché non diventi burro). **Togliere la farfalla** e mettere da parte la panna montata.
- Mettere nel boccale uova, tuorli, zucchero, Marsala e sale, cuocere: **6 min. 70° vel. 4.**
- Terminata la cottura frullare: **1 min. vel. 10.** Lasciar raffreddare nel boccale.
- A raffreddamento terminato incorporare la panna montata: **2 min. vel. 2.**
- Ungere con olio di mandorle uno stampo rettangolare lungo 27 cm e alto 8 cm circa. Versarvi il composto e porre in freezer a congelare per 12 ore.

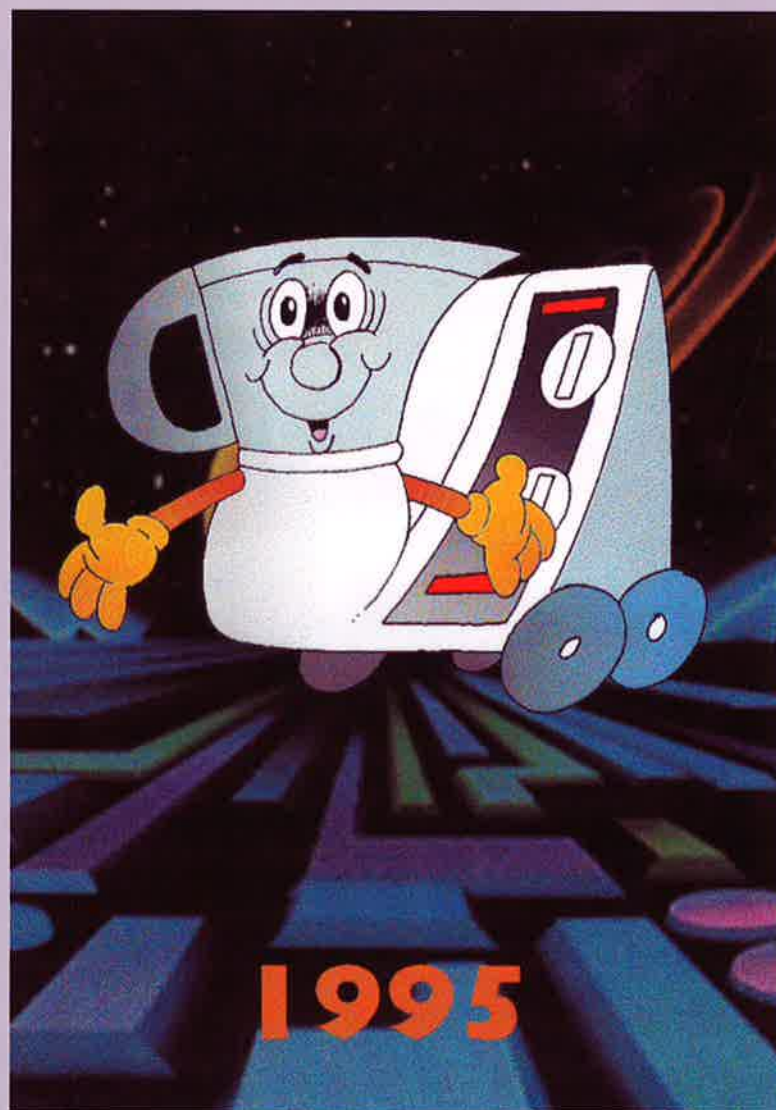
Consiglio: decorare a piacere con ghirigori di cioccolato fuso o mandorle tritate.



B

imby TM21: al passo con l'innovazione tecnologica

Dalla passione della Forza Vendita e dallo studio dei nostri ingegneri internazionali, nasce nel 1995 Bimby TM21. Questo elettrodomestico stupì proprio tutti e fu vissuto come una vera e propria rivoluzione rispetto ai modelli precedenti, grazie all'introduzione di un **cuore tecnologico** che sembrava arrivare dal futuro.



Bimby TM21 ha saputo racchiudere in un potente e innovativo elettrodomestico tutte le aspettative di un mercato in vivace fermento.

Quello del '95 era un mondo invaso dall'avvento dell'elettronica nella vita quotidiana: sono gli anni della diffusione del personal computer e del cellulare, dei primi videogiochi, della nascita della rete internet, dell'abbattimento delle barriere culturali e delle distanze, che si affievoliscono sempre più grazie a mezzi di trasporto veloci ed economici.

Tutte queste tendenze si riassumono in questo nuovo Prodotto: la **bilancia integrata** per pesare, la velocità **Spiga** per impastare, la **farfalla** per montare, il **Varoma**, un'anima tecnologica e moderna... sono tutte innovazioni introdotte per stare al passo con le nuove esigenze.



Con Bimby TM21 si possono esplorare tutti gli aspetti dell'arte culinaria italiana e riprodurli con la massima semplicità e velocità.

Le caratteristiche del Prodotto consentono infatti di spaziare da preparazioni semplici e gustose fino a quelle più complesse e raffinate.

Grazie alle sue potenzialità, Bimby TM21 entra nelle case di tantissime famiglie italiane, diventa un prezioso alleato per le nuove coppie e amico fedele dei più piccoli, che con Bimby sono ormai cresciuti fin dalla prima infanzia.



La cottura a Varoma apre nuovi orizzonti culinari e anticipa la tendenza verso la ricerca di una cucina sana ed equilibrata.

Bimby TM21 ha introdotto con un certo anticipo questo prezioso accessorio, che si svilupperà e perfezionerà nel tempo fino a trovare la sua massima espressione nel modello Bimby TM31, del quale diventa parte integrante.



Rotolo primavera



Rotolo primavera



Ingredienti per 4 persone:

Per il rotolo:

- 4 uova (da 60 g)
- 70 g di parmigiano grattugiato
- sale q.b.
- 500 g di acqua

Per il ripieno:

- 100 g di tonno, sgocciolato
- 1 cucchiaino di capperi, dissalati
- qualche foglia di prezzemolo, pulito
- 50 g di burro, morbido
- 150 g di ricotta, fresca
- 2 cucchiaini di maionese, come da libro base
- sale q.b.

Esecuzione

Preparare il rotolo:

- Foderare il recipiente del Varoma e il vassoio con carta forno bagnata e ben strizzata.
- Mettere nel boccale le uova, il parmigiano e il sale, frullare: **10 sec. vel. 5.**
- Versare uno strato di composto nel recipiente del Varoma e uno strato nel vassoio.
- Mettere nel boccale l'acqua, chiudere con il coperchio e posizionare il Varoma, cuocere: **20 min. temp. Varoma vel. 2.**
- Mettere da parte le due frittatine lasciandole sulla carta forno.

Preparare il ripieno:

- Mettere nel boccale il tonno, i capperi e il prezzemolo: **5 sec. vel. 5**, raccogliere sul fondo con la spatola.
- Unire il burro, la ricotta, la maionese e il sale, frullare: **10 sec. vel. 7** fino ad amalgamare il tutto. Se necessario, ripetere l'operazione.

Per completare:

- Spalmare il composto sulle due frittatine e arrotolarle bene.
- Avvolgere quindi in carta di alluminio e riporre in frigorifero per almeno 2 ore.
- Mezz'ora prima di servire tagliare a fettine sottili e sistamarle in un piatto da portata.

Curiosità: con Bimby TM31 arriva anche il Varoma e la potenzialità della cottura a vapore. I piatti diventano più elaborati e sfiziosi e Bimby è sempre più all'avanguardia.



Salatini al formaggio

Ingredienti per 6 persone:

- 200 g di farina
- 80 g di parmigiano grattugiato
- 100 g di burro morbido
o 100 g di margarina, morbida
- 2 tuorli
- 50 g di acqua
- 1/2 bustina di lievito in polvere
per torte salate

Esecuzione

- Mettere tutti gli ingredienti nel boccale, impastare: **10 sec. vel. 5.**
- Stendere l'impasto su un piano infarinato, lavorarlo fino ad ottenere un'altezza di circa 1/2 cm.
- Tagliarlo a triangoli o quadrati e creare dei piccoli disegni decorativi sulle tartine.
- Cuocere in forno caldo a 180° per 15 min. circa.

*"al centro della
nostra passione
c'è la tua
soddisfazione"*



Composta a vapore della Val di Non

Ingredienti per 4 persone:

- 2 patate da 250 g circa
- 80 g di latte
- 1 cucchiaino di farina
- 50 g di parmigiano
- sale e pepe q.b.
- 4 uova (da 60 g)
- 500 g di acqua

Esecuzione

- Foderare il vassoio del Varoma con carta forno bagnata e ben strizzata.
- Pelare e lavare le patate, tagliarle in quarti, metterle nel boccale e tritare: **7 sec. vel. 5.**
- Unire il latte e cuocere: **3 min. 100° vel. 1.**
- Unire farina, formaggio, sale e pepe, amalgamare: **5 sec. vel. 5.** Unire le uova: **5 sec. vel. 5.** Versare il composto nel vassoio del Varoma.
- Versare l'acqua nel boccale, posizionare il Varoma e cuocere: **40 min. temp. Varoma vel. 2.**
- Non alzare il coperchio del Varoma fino a cottura ultimata.

Consiglio: servire a piacere con un'insalata di stagione.

Brioche al salmone

Ingredienti per 8 persone:

Per la brioche:

- 160 g di burro, morbido a pezzetti
- 50 g di latte
- 15 g di lievito di birra (1 cubetto)
- 4 uova (da 60 g)
- 1/2 cucchiaino di zucchero
- 300 g di farina
- sale e pepe q.b.

Per il ripieno al salmone:

- 500 g di acqua
- 1 limone, la scorza
- 200 g di salmone fresco a fette
- 50 g di salmone affumicato
- 1 rametto di dragoncello
- 1 rametto di aneto
- 1 cucchiaino di salsa di soia
- 1 limone, il succo
- sale e pepe q.b.
- 300 g di panna, fresca

Esecuzione

Per la brioche:

- Mettere il burro nel boccale, fondere: **2 min. 90° vel. 2.** Tenere da parte.
- Mettere nel boccale il latte e il lievito: **1 min. 37° vel. 1.** Unire le uova e lo zucchero, frullare: **20 sec. vel. 5.**
- Aggiungere la farina, sale e pepe, il burro fuso, impastare: **30 sec. / 3/4.**
- Lasciare l'impasto nel boccale per mezz'ora con il coperchio e il misurino.
- Lavorare ancora l'impasto: **20 sec. vel. 5** (è un impasto molto morbido).
- Prelevare una piccola porzione e dare una forma a pera.
- Imburrare e infarinare uno stampo da brioche Ø 26 cm, sistemare tutto l'impasto, aprire al centro con le mani e infilare la porzione tenuta da parte.
- Mettere in luogo tiepido a lievitare per 20 min. circa.
- Informare a 200° per 30 minuti.

Per il ripieno al salmone:

- Mettere nel boccale l'acqua e la scorza di limone, portare a bollore: **7 min. temp. Varoma vel. 1.**
- Adagiare le fette di salmone fresco nel Varoma, posizionare il Varoma, cuocere: **15 min. temp. Varoma vel. 1.**
- Nel boccale pulito versare il salmone cotto a vapore, quello affumicato, le erbe, la salsa di soia, il succo di limone, sale e pepe, frullare: **30 sec. vel. 7.** Tenere da parte.
- Nel boccale asciutto e pulito, **posizionare la farfalla**, montare la panna: **3 min. vel. 4** e amalgamare delicatamente al composto di salmone.

Per completare:

- Incidere la brioche sul fondo, asportare 2/3 della mollica, cercando di non romperla; riempirla con la mousse, richiuderla con la parte finale della mollica; riportarla in frigorifero per qualche ora.
- Servire a fette.



Quiche di carciofi



Quiche di carciofi



Ingredienti per 6 persone:

Per l'impasto:

- 1 dose pasta brisè, come da libro base

Per il ripieno:

- 4 carciofi, i cuori
- 40 g di olio extravergine di oliva
- sale e pepe q.b.
- 20 g di prezzemolo tritato
- 100 g di latte
- 100 g di ricotta
- 2 uova
- 30 g di parmigiano

Esecuzione

Preparare la pasta brisè:

- Preparare l'impasto della pasta brisè. Lasciar riposare in frigorifero per 15 minuti.

Preparare la quiche:

- Mondare i carciofi, dividerli a spicchi e metterli a bagno in acqua acidulata con limone per circa 10 min.
- Sgocciolare bene i carciofi e metterli nel boccale con l'olio, il sale, il pepe, il prezzemolo, cuocere: **12 min. 100° vel. 1.** Mettere da parte.
- Senza lavare il boccale, rompervi dentro le uova, unire il latte, la ricotta, il parmigiano, sale e pepe, frullare: **10 sec. vel. 3.**
- Ungere una teglia da forno Ø 26 cm, foderare il fondo e i bordi con la pasta. Distribuire i carciofi sulla pasta.
- Versare sui carciofi il composto ottenuto e distribuirlo in modo uniforme. Cuocere in forno caldo a 180° per 40 min. circa.



Tartufini al Rum

Tartufini al Rum



Ingredienti per 6/8 persone:

- 100 g di biscotti, tipo lingue di gatto o pavesini
- 150 g di cioccolato fondente, a pezzetti
- 75 g di burro, morbido (o margarina)
- 50 g di zucchero
- 2 cucchiaini di Rum
- 30 g di cacao magro in polvere
- 20 g di farina di cocco, per guarnire

Esecuzione

- Mettere nel boccale i biscotti, polverizzare: **10 sec. vel. 9**. Toglierli e metterli in una ciotola.
- Inserire nel boccale il cioccolato spezzettato, polverizzare: **10 sec. vel. 10**.
- Unire il burro e lo zucchero, sciogliere: **3 min. 70° vel. 2**.
- Versare il Rum e i biscottini tritati, mescolare: **20 sec. vel. 3**, spatolando. Mettere il composto in una ciotola e riporla in frigorifero per almeno mezz'ora. Formare delle palline non molto regolari, passarle nel cacao in polvere e nella farina di cocco e sistamarle in pirottini di carta.



Bimby-ris

Ingredienti per 4 persone:

- 50 g di cioccolato fondente, a pezzetti
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva (o burro)
- 120 g di riso soffiato

Esecuzione

- Mettere nel boccale il cioccolato, tritare: **10 sec. vel. 10.**
- Unire zucchero e olio, amalgamare: **5 min. 70° vel. 2.**
- Togliere il boccale, aggiungere il riso soffiato e amalgamare bene con la spatola, finché tutto il riso non è ben scuro.
- Versare il composto a cucchiaiate in quadrotti di carta argentata, chiudere e porre in frigo per qualche ora prima di servire.

Consiglio: a piacere, porre in una vaschetta di alluminio, premere bene il composto con il dorso di un cucchiaio e mettere in frigo coperto a rassodare. Prima di servire tagliare a quadrotti.

Curiosità: è una ricetta storica tra i Clienti Bimby e molto richiesta ancora oggi. Con questo dolce veloce e nutriente, tanti bambini hanno festeggiato i compleanni con i loro amichetti.

*Bimby:
uno Chef
personale
a casa Tua!*



*come
siamo*



B

imby TM31: tradizione e innovazione si incontrano

E' il luglio 2004 quando viene lanciato sul mercato italiano l'ultimo gioiello della gamma Bimby.

Ancora una volta le aspettative del mercato vengono catturate, analizzate, rielaborate dai tecnici ingegneri della nostra Azienda internazionale e trasformate in un Prodotto che rappresenta l'**eccellenza in cucina**.



Il design del nuovo Bimby è sicuramente la prima grande novità! La Divisione Design del Reparto Ricerca e Sviluppo di Rauental, in Germania, ha utilizzato le più moderne e sofisticate apparecchiature per lo studio e la progettazione del nuovo prodotto, compresa la rappresentazione tridimensionale al computer. Il risultato è una linea sobria, elegante e versatile che si integra perfettamente con le nuove cucine moderne. In poco spazio è raccolta tutta la potenza tecnologica di un apparecchio definito **"tutto in uno"**: Bimby, infatti, è l'unico robot da cucina al mondo che in un solo boccale grattugia, trita, macina, polverizza, emulsiona, monta, manteca, impasta e soprattutto cuoce, anche a vapore.

Forma ed ergonomia, qualità e rispetto delle esigenze delle famiglie, hanno fatto sì che Bimby TM31 sia stato il vincitore in Germania del premio "Roten Punkt" per il design innovativo, la grande funzionalità ed una tecnologia capace di garantire performance ai massimi livelli: ogni dettaglio di Bimby TM31 è stato studiato e messo a punto per garantire ai nostri Clienti **"il meglio del meglio" in cucina**.



Bimby risponde anche ad una esigenza sempre più diffusa tra i nostri Clienti: la **cucina sana**, rispettosa della cottura delicata dei cibi. Grazie alle temperature controllate da 37° a 100° e al costante rimescolamento dei cibi con la **modalità Soft e Antiorario**, si mantengono integre le caratteristiche organolettiche e nutrizionali degli alimenti.



Anche il **Varoma viene riprogettato**, per garantire una cottura a vapore sempre più sana ed equilibrata. Cucina dietetica, vegetariana, per celiaci, macrobiotica, per intolleranze: **ogni esigenza trova la sua risposta** nel nuovo Bimby TM31, indispensabile amico in cucina.

Alleato indispensabile nella vita frenetica di oggi, Bimby consente di mangiare sano e genuino e nel contempo di dedicare più tempo a se stessi e alla famiglia.



Al centro del mondo Bimby ci sei Tu!

Con Bimby TM31 si potenzia anche la rete dei servizi, creando così un mondo che ruota intorno al Cliente.

Le ricette, "formule magiche" che consentono a Bimby di trasformarsi ogni giorno in un grande Chef personale, sono accuratamente selezionate e sviluppate secondo criteri internazionali di qualità.

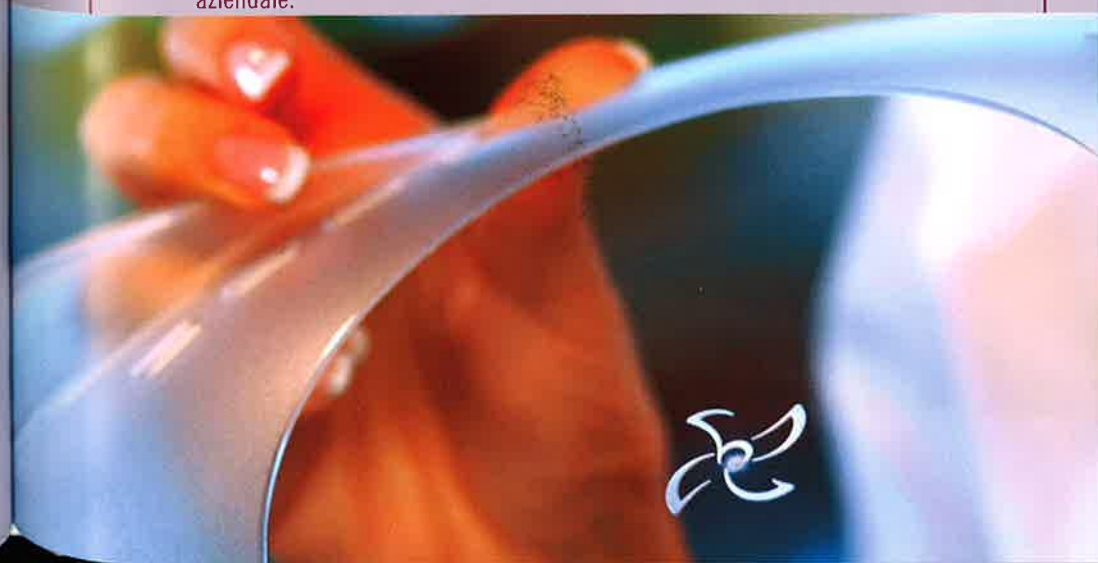
L'Editoria Contemporanea pubblica ben **tre collane di libri** da collezionare e tenere sempre a portata di Bimby!

La nostra rivista mensile "**Voi... Noi... Bimby**", nata nel 1994, viene oggi distribuita a 120.000 lettori ogni mese.

Il nostro sito internet **www.bimby.it**, recentemente rinnovato, accoglie ogni giorno tante bimbyste e bimbysti - così si autodefiniscono gli stessi utenti della nostra comunità virtuale - che si scambiano ricette e consigli.

Il nostro **Customer Care** e la nostra fitta rete di **Uffici e Centri Assistenza** garantiscono un supporto immediato e affidabile per risolvere qualsiasi problema.

E infine, ma non per importanza, la nostra **Forza Vendita - preparata e professionale** - è sempre disponibile per sostenere ed aiutare i nostri Clienti, dimostrare le potenzialità di Bimby e accogliere nuove risorse nella nostra realtà aziendale.



Focaccia imbottita di cipolle rosa

Focaccia imbottita di cipolle rosa



Ingredienti per 6 persone:

Per l'impasto:

- 1/2 cubetto di lievito di birra
- 180 g di acqua
- 10 g di olio extravergine di oliva
- 400 g di farina tipo 0
- 1 cucchiaino di sale

Per la farcitura:

- 1000 g di cipolle rosate lasciate a bagno nell'acqua
- 40 g di olio extravergine di oliva
- 50 g di acciughe sott'olio, spezzettate
- pepe q.b.
- sale q.b.
- 1 foglia di alloro

Esecuzione

Preparare l'impasto:

- Mettere nel boccale il lievito, l'acqua e l'olio, intiepidire: **2 min. 37° vel. 2.**
- Unire la farina e il sale, impastare: **3 min. / 1 / 1.**
- Versare l'impasto in una ciotola, coprire con pellicola trasparente e lasciare a riposo.

Preparare il ripieno:

- Affettare le cipolle e metterle nel boccale.
- Unire l'olio, cuocere: **20-30 min. temp. Varoma / 1 / vel. 2.**
- Aggiungere le acciughe spezzettate e il pepe, il sale e la foglia di alloro, cuocere: **2 min. 100° / 1 / vel. 2.**

Per completare:

- Ungere con olio una teglia Ø 28 cm.
- Con una parte della pasta, tirare una sfoglia molto sottile di circa 30 cm di diametro. Sistemare la sfoglia di pasta nella teglia, facendola debordare verso l'esterno.
- Versare e livellare le cipolle sulla sfoglia., togliere la foglia di alloro.
- Con la pasta rimasta, tirare un'altra sfoglia di 28 cm e coprire le cipolle.
- Rivoltare il bordo della prima sfoglia sulla seconda, facendo in modo che non fuoriesca la farcitura.
- Bucare la focaccia con i rebbi di una forchetta, ungere di olio la superficie e infornare a 180° per 30 minuti.

Per servire:

- Aspettare che intiepidisca, tagliare a fette e servire. E' molto buona anche fredda.

Consiglio: la teglia deve essere di 28 cm di diametro e alta almeno 4 cm.



Gamberetti all'aglio

Ingredienti per 4 persone:

- 50 g olio extravergine di oliva
- 5 spicchi di aglio fresco in camicia
- 500 g di gamberi sgusciati
- sale q.b.

Esecuzione

- Versare nel boccale l'olio, scaldare: **3 min. 100° vel.1.**
- Unire l'aglio, i gamberi e il sale: **3 min. 100° /  / vel. 2.**

Curiosità: nel modello TM31 viene introdotta una nuova e importantissima funzione: l'Antiorario. Semplicemente premendo questo tasto, le lame del Bimby ruotano al contrario, consentendo di mescolare i cibi senza tagliarli o sminuzzarli. Grazie a questa funzione, Bimby si specializza anche nelle cotture più delicate, come quella di questa ricetta. Anche i più grandi Chef hanno apprezzato questa raffinatezza tecnica, che consente di mantenere integri i cibi e ben distinguibili i sapori del risultato finale.

Flan di ricotta

Ingredienti per 6 persone:

- 50 g di parmigiano grattugiato
- 2 gambi di prezzemolo, pulito e asciutto
- 100 g di prosciutto cotto
- noce moscata q.b.
- 4 uova (da 60 g)
- sale q.b.
- 500 g di ricotta romana
- 20 g di burro, per imburrare

Esecuzione

- Accendere il forno a 180°.
- Mettere nel boccale il parmigiano, il prezzemolo, tritare: **10 sec. vel. 9.**
- Aggiungere il prosciutto, la noce moscata, le uova, il sale, frullare: **30 sec. vel. 5.**
- Unire la ricotta, frullare: **15 sec. vel. 5.**
- Imburrare 6 stampi per flan, versare il composto.
- Cuocere a 180° per 30 min.



Panzerotti fritti

Panzerotti fritti



Ingredienti per 4 persone:

Per l'impasto:

- 300 g di latte + q.b.
- 1 cubetto di lievito di birra (15 g)
- 1 cucchiaino di zucchero
- 500 g di semola di grano duro rimacinata
- 1 cucchiaino di sale scarso

Per la farcitura:

- 30 g di olio extravergine di oliva
- 1 spicchio di aglio
- 400 g di pomodori pelati ben scolati dalla loro acqua
- origano q.b.
- sale q.b.
- 2 mozzarelle tagliate a fette e ben sgocciolate dal siero
- 6 wurstel tagliati a fettine

Esecuzione

Preparare l'impasto:

- Mettere nel boccale latte, lievito e zucchero: **10 sec. vel. 3.**
- Versare la semola, il sale e, se necessario, aggiungere altri 20-30 g di latte (dipende dalla qualità della farina), impastare: **4 min. / ▢ / √**. Togliere e lasciar lievitare.

Preparare la farcitura e friggere:

- Mettere nel boccale l'olio, l'aglio, il pomodoro, l'origano e poco sale: **10 min. 100° vel. 2.**
- Ricavare dei dischi dall'impasto lievitato e farcire con la salsa di pomodoro, la mozzarella ben sgocciolata e i wurstel.
- Chiudere bene a mezzaluna e friggere in abbondante olio bollente.



Lasagne al profumo di mare



Lasagne al profumo di mare



Ingredienti per 4 persone:

Per le lasagne:

- 1 dose di pasta, all'uovo verde come da libro base

Per il sugo di pesce:

- 200 g di scampi
- 200 g di gamberoni
- 200 g di pesce spada
- 600 g di cozze, lasciate a bagno per almeno 30 minuti
- 2 peperoni (1 giallo e 1 rosso)
- 2 zucchine, piccole
- 100 g di acqua fredda, più q.b. (calda)
- 1 spicchio di aglio
- 20 g di prezzemolo, pulito
- 1 scalogno
- 30 g di olio extravergine di oliva
- 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
- 400 g di pomodori pelati, spezzettati
- sale, q.b.

Per terminare la preparazione e guarnire:

- 4 gamberi, interi crudi
- 4 scampi, interi crudi
- prezzemolo, q.b.
- pepe, q.b.
- 20 g di olio extravergine di oliva

Esecuzione

Preparare le lasagne:

- Preparare la pasta all'uovo verde come da libro base e ricavarne delle lasagne.

Preparare il sugo di pesce:

- Pulire il pesce e sgusciare scampi e gamberi. Tagliare a pezzetti il pesce spada. Tenere da parte.
- Sistemare le cozze nel recipiente Varoma. Tagliare i peperoni e le zucchine a julienne e disporre nel vassoio del Varoma.
- Versare nel boccale 100 g di acqua. Posizionare il Varoma completo di vassoio, cuocere: **20 min. 100° vel. 1.** Filtrare l'acqua di cottura almeno due volte e tenerla da parte.
- Nel boccale pulito e asciutto tritare aglio, prezzemolo e scalogno: **5 sec. vel. 7.** Unire 30 g di olio, il pesce spada, scampi e gamberoni tagliati a pezzetti (tenerne da parte la quantità indicata per la decorazione): **5 min. 100° / vel. 1.**
- Aggiungere un cucchiaino di concentrato, i pomodori pelati, l'acqua delle cozze filtrata, sale, cuocere: **10 min. 100° vel. 1.** Controllare la densità del sugo e, se necessario, aggiungere acqua calda q.b., cuocere ancora: **15 min. 100° / vel. 1.** Controllare di sale.

Per completare:

- Versare sul fondo della teglia un mestolo di sugo, disporre a strati le lasagne, il sugo con i pesci, i gambi di prezzemolo e le verdure cotte (tenere da parte qualche verdura per la decorazione).
- Terminare guarnendo con gamberoni interi, scampi interi, le verdure tenute da parte, 3 gambi di prezzemolo e una macinata di pepe. Irroriare con l'olio.
- Coprire con carta argentata e cuocere in forno caldo a 180° per 30 minuti circa.



Penne lisce con ricotta

Ingredienti per 4 persone:

- 1 limone, la scorza grattugiata
- 400 g di ricotta di pecora, freschissima
- 1/2 cucchiaino di cannella
- 10 g di zucchero
- 1250 g di acqua
- 400 g di penne lisce

Esecuzione

- Mettere nel boccale la scorza di limone, tritare: **10 sec. vel. 7.**
- **Posizionare la farfalla**, aggiungere la ricotta, la cannella e lo zucchero, mescolare: **10 sec. vel. 1, togliere la farfalla** e versare il composto in una zuppiera.
- Mettere l'acqua nel boccale, portare ad ebollizione: **9 min. 100° vel. 1.**
- Versare le penne e cuocere **per il tempo di cottura riportato sulla confezione 100° /  / vel. 1**
- Scolare la pasta, versarla nella zuppiera e mescolare con il composto.

Risotto a modo mio

Ingredienti per 4 persone:

Per il brodo:

- 1000 g di acqua
- 400 g di piselli novelli, surgelati
- 2 carciofi, tagliati a fettine (solo la parte morbida)
- 2 carote tagliate a rondelle
- sale q.b.

Per il risotto:

- 1 scalogno
- 20 g di olio extravergine di oliva
- 30 g di burro
- 300 g di riso Carnaroli
- 30 g di vino bianco

Per servire:

- 30 g di burro morbido
- 40 g di parmigiano grattugiato
- un macinata di pepe, a piacere

Esecuzione

Preparare il brodo di verdure:

- Versare nel boccale l'acqua e le verdure, salare, cuocere: **30 min. 100° vel. 1.**
- Tenere il brodo con le verdure da parte al caldo.

Preparare il riso:

- Mettere nel boccale lo scalogno, tritare: **4 sec. vel. 5.**
- Unire l'olio e 30 g burro, cuocere: **3 min. 100° vel. 1.**
- Versare il riso, cuocere: **3 min. 100° /  / vel. 1.**
- Bagnare con il vino bianco: **2 min. 100° /  / vel. 1**
- Versare prima le verdure e poi il brodo, cuocere **per il tempo indicato sulla confezione del riso 100° /  / vel. 1.** Controllare di sale e, se necessario, aggiungere altro brodo.

Per servire:

- Versare il riso in un piatto da portata e aggiungere il burro e il parmigiano, mantecare e servire.
- A piacere aggiungere una macinata di pepe.



Pasta ai ceci e cozze



Pasta ai ceci e cozze



Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di cozze
- 1100 g di acqua
- 1 spicchio di aglio
- 2 peperoncini piccanti
- 2 pomodori maturi
- 40 g di olio extravergine di oliva
- 250 g di ceci, in scatola e poi sgozzolati
- sale q.b.
- 300 g di pasta, formato a piacere

Esecuzione

- Pulire e tenere a bagno per una ora le cozze, sistemarle nel recipiente del Varoma.
- Versare nel boccale 100 g di acqua, posizionare il Varoma e cuocere: **20 min. temp. Varoma vel. 2.** Filtrare almeno 2 volte l'acqua di cottura e tenere da parte.
- Mettere nel boccale l'aglio appena schiacciato, i peperoncini e i pomodori tagliati a metà, l'olio: **3 min. 100° vel. 1.**
- Unire i ceci, l'acqua delle cozze, aggiungere acqua fino al peso totale di 1100 g, un cucchiaino di sale grosso: **8 min. 100° vel. 1.**
- Versare la pasta e cuocere **per il tempo indicato sulla confezione: 100° /  / vel. 1.**
- Unire le cozze sgusciate: **2 min. 100° /  / vel. 1.**
- Versare in una zuppiera, lasciare a riposo 15 minuti e servire.



Ragù di anguilla

Ingredienti per 4 persone:

- 1 spicchio di aglio
- 3 gambi di prezzemolo, pulito
- 40 g di olio extravergine di oliva
- 150 g di concentrato di pomodoro
- 200 g di acqua
- sale q.b.
- 3 anguille medie, tagliate a tranci di 10 cm
- 300 g di linguine

Esecuzione:

- Mettere nel boccale aglio e prezzemolo, tritare: **4 sec. vel. 5.**
- Aggiungere l'olio, far soffriggere: **3 min. 100° vel. 1.**
- Versare il concentrato di pomodoro, l'acqua, il sale, cuocere: **7 min. 100° vel. 1.**
- Inserire l'anguilla dal foro del coperchio, cuocere: **15 min. 100° /  / vel. 1.**
- Far cuocere in una pentola delle linguine e condire con il sugo di anguilla.

Nota: è un piatto tipico della Vigilia di Natale.

Composta di cipolle

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di cipolle
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 1 pizzico di sale
- 6 uova (da 60 g)
- 1 ciuffo di prezzemolo, pulito e tritato
- 2 cucchiaini di pangrattato
- 30 g di parmigiano grattugiato
- sale e pepe q.b.
- 700 g di acqua
- 50 g di groviera grattugiato

Esecuzione:

- Mettere a bagno le cipolle intere per almeno 10 min, pulirle e affettarle sottili.
- Versare nel boccale le cipolle, l'olio e salare, cuocere: **10 min. temp. Varoma vel. 1.**
- Unire le uova, il prezzemolo, il pangrattato, i formaggi, sale e pepe, frullare: **10 sec. vel. 5.**
- Foderare il Varoma con carta forno bagnata e ben strizzata e versarvi il composto.
- Versare nel boccale l'acqua, posizionare il Varoma con il composto, chiudere con il coperchio, cuocere: **30 min. temp. Varoma vel. 2.** Servire calda.



Tris di funghi



Tris di funghi



Ingredienti per 6 persone:

Per il gratin:

- 100 g di pane raffermo tipo pugliese
- 12 g di gambi di funghi champignon
- 3 gambi di prezzemolo, pulito
- 1 spicchio di aglio
- sale e pepe q.b.
- 12 cappelle di funghi champignon

Per gli involtini:

- 500 g di fesa di vitello, tagliata a fette sottili
- 100 g di prosciutto cotto

Per il sugo:

- 1 spicchio di aglio
- 40 g di olio extravergine di oliva
- 20 g di funghi porcini secchi, ammollati in acqua per circa mezz'ora
- 1 scatola di pomodori pelati sgocciolati (400 g)

Per completare:

- sale e pepe q.b.
- 50 g di vino bianco

Esecuzione

Preparare il gratin:

- Mettere nel boccale il pane e tritare: **10 sec. vel. 8**. Unire i gambi dei funghi, il prezzemolo, l'aglio, sale e pepe, tritare: **10/15 sec. vel. 8**. Farcire le cappelle dei funghi con una parte del trito e disporle nel recipiente del Varoma.

Preparare gli involtini:

- Disporre su ogni fettina di carne una fetta di prosciutto e il gratin rimasto. Arrotolare bene a involtino e porli verticalmente nel cestello.

Preparare il sugo:

- Mettere nel boccale aglio, olio, i funghi ammorbiditi e strizzati, far soffriggere: **3 min. 100° vel. 4**.
- Aggiungere i pelati, mescolare: **10 sec. vel. 4**.

Per completare:

- Posizionare nel boccale il cestello con gli involtini, aggiungere sale e pepe e irrorarli con il vino bianco.
- Chiudere il boccale, posizionare il Varoma con le cappelle dei funghi, cuocere: **30 min. temp. Varoma vel. 2**.
- Se necessario, a fine cottura addensare il sugo: **5 min. temp Varoma. vel. 2**, tenendo il misurino inclinato.

Per servire:

- Disporre in un piatto di portata gli involtini e le cappelle dei funghi, cospargere con un poco di sugo. Utilizzare il sugo rimasto per condire pasta o riso.

Difficoltà



50 min.



Costo: Medio/Alto



Lenticchie con salamella al vapore



Lenticchie con salamella al vapore



Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di lenticchie
- 500 g di acqua, per le lenticchie
- 50 g di cipolle
- 6 foglie di salvia
- 30 g di pancetta affumicata a cubetti
- 30 g di olio extravergine di oliva
- 1 cucchiaino di dado Bimby
- 700 g di acqua
- 5 salamelle

Esecuzione

- Mettere le lenticchie in una ciotola, ricoprirle abbondantemente con l'acqua e lasciarle a bagno per circa 2 ore.
- Inserire nel boccale la cipolla, la salvia, tritare: **4 sec. vel. 5**, unire la pancetta e l'olio, cuocere: **3 min. 100° vel. 1**.
- Aggiungere le lenticchie scolate, il dado e l'acqua, cuocere: **5 min. 100° / vel. 1**.
- Posizionare il Varoma con le salamelle sopra il boccale, cuocere: **25 min. temp. Varoma / vel. 1**.

Nota: questo piatto è ottimo se servito con polenta.

Consigli: se le lenticchie dovessero risultare troppo liquide è sufficiente lasciarle nel boccale per altri 5 minuti prima di servirle. In alternativa alle salamelle è possibile utilizzare un salame sopraffino precotto cuocendolo nel Varoma per circa 30 minuti nella sua stagnola.



Vitello tonnato

Ingredienti per 4 persone:

Per la carne:

- 800 g di rotondino per tonnato, tagliato a fettine (maganello)
- 1 cipolla piccola intera
- 3 chiodi di garofano
- 1 carota piccola
- 4 foglie di salvia
- 1 rametto di rosmarino
- 1 limone, la scorza gialla
- 500 g di aceto di vino rosso
- sale q.b.
- 500 g di acqua

Per la salsa tonnata:

- 2 tuorli di uova sode
- 200 g di tonno sgocciolato
- 3 acciughe
- 20 g di succo di limone
- 100 g di olio extravergine di oliva
- 100 g di brodo di cottura della carne, filtrato

Per guarnire:

- 1 cucchiaino di capperi

Esecuzione

Preparare la carne:

- Distribuire le fettine di carne nel vassoio e nel recipiente del Varoma.
- Mettere nel boccale la cipolla tagliata in 4 pezzi, i chiodi di garofano, la carota, la salvia, il rosmarino, la buccia di limone, l'aceto, sale e l'acqua, posizionare il Varoma, cuocere: **20 min. temp. Varoma vel. 1.** La carne non deve cuocere troppo, ma rimanere ben soda.
- Togliere la carne e farla raffreddare completamente. Colare il sugo e metterlo da parte.

Preparare la salsa tonnata:

- Mettere nel boccale i tuorli rassodati, il tonno sgocciolato, le acciughe, il succo di limone, lavorare: **15 sec. vel. 7.** Racogliere il composto dalle pareti del boccale verso il fondo con la spatola.
- Versare l'olio, frullare: **4 sec. vel. 5.** Unire il brodo, frullare: **15 sec. vel. 5.** Se necessario frullare ancora fino ad ottenere un composto morbido, sempre a **vel. 5.**

Per completare:

- Disporre le fettine su un piatto da portata, ricoprire con la salsa e guarnire con i capperi.

Consiglio: si può servire come antipasto, piatto unico o secondo piatto.

Filetto di maiale al latte con carote

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di filetto di maiale
- 50 g di olio extravergine di oliva
- sale e pepe q.b.
- 30 g di cipolla
- 1 gambo di sedano, a pezzetti
- 20 g di funghi porcini secchi, ammollati per mezz'ora in acqua
- 70 g di vino bianco secco
- 600 g di latte
- 1 cucchiaino di dado Bimby (10 g)
- 400 g di carote, tagliate a listarelle

Esecuzione

- Tagliare il filetto di maiale a fettine alte circa 3 cm.
- Metterle in una ciotola con 20 g di olio, sale e pepe; lasciarle insaporire per una decina di minuti.
- Mettere nel boccale la cipolla, il sedano a pezzetti e tritare: **5 sec. vel. 4.** Unire l'olio rimasto, soffriggere: **3 min. 100° vel. 4.**
- Aggiungere 3/4 dei funghi ben strizzati, sale e pepe, cuocere: **3 min. 100° vel. 1,** bagnare con il vino bianco verso la fine.
- Preparare il cestello con la carne e i restanti funghi.
- Aggiungere nel boccale il latte e il dado, cuocere: **4 min. 100° vel. 1.**
- Posizionare quindi il cestello, il Varoma con le carote leggermente salate, cuocere: **30 min. temp. Varoma vel. 1.** Servire.



Peperoni con bagna cauda



Peperoni con bagna cauda



Ingredienti per 6 persone:

Per la bagna cauda:

- 250 g di acciughe sottosale
- 12 spicchi di aglio (2 a persona)
- 100 g di latte
- 100 g di burro
- 250 g di olio extravergine di oliva
- 100 g di panna (crema di latte)

Per i peperoni:

- 6 peperoni, rossi e gialli
- 500 g di acqua
- sale q.b.

Esecuzione

Preparare la bagna cauda:

- Mettere a bagno le acciughe in abbondante acqua calda e aceto. Risciacquare diverse volte e asciugarle.
- Pulire l'aglio e togliere l'anima, tritare: **4 sec. vel. 5**. Mettere in una ciotola e tenerli a bagno nel latte per due ore.
- Versare il latte e l'aglio nel boccale: **20 min. 90° vel. 1**. Colare e mettere da parte.
- Mettere il burro nel boccale e fondere: **2 min. 90° vel. 2**.
- Aggiungere l'aglio stracotto nel latte, cuocere: **30 min. 90° vel. 1**. Dopo 10 minuti aggiungere dal foro del coperchio l'olio poco per volta e le acciughe spezzettate.
- Allo scadere del tempo impostato versare la panna e far sobbollire: **3 min. 90° vel. 1**.

Preparare i peperoni:

- Tagliare i peperoni a falde larghe e sistemarle nel recipiente del Varoma.
- Mettere l'acqua nel boccale con il sale. Posizionare il Varoma e cuocere: **15 min. temp. Varoma vel. 1**.

Per servire:

Asciugare i peperoni e disporli in un piatto da portata. Versare la bagna cauda e servire.

Nota: servire come antipasto. A piacere, la bagna cauda si può servire con qualsiasi verdura cruda di stagione.

Triglie al pomodoro



Triglie al pomodoro



Ingredienti per 2 persone:

- 2 spicchi di aglio
- 1 ciuffo di prezzemolo, pulito
- 400 g di triglie piccole, anche surgelate, pulite, lavate e oliate
- 200 g di pomodori pelati (scolare e tenere l'acqua da parte)
- 1 pizzico di sale
- 50 g di olio extravergine di oliva

Esecuzione

- Tritare 1 spicchio di aglio e prezzemolo: **4 sec. vel. 5**. Tenere da parte.
- Rivestire il recipiente del Varoma con carta forno bagnata e ben strizzata e sistemarvi le triglie oliate. Distribuirvi sopra i pomodori a pezzetti, aglio e prezzemolo tritati, sale.
- Versare nel boccale l'olio, l'aglio rimasto e il sugo dei pomodori, posizionare il Varoma e cuocere: **20 min. temp. Varoma vel. 1**.

Per servire:

- Disporre le triglie su di un piatto da portata, versare sopra il sugo di cottura e servire.



Lingua bollita e cotechino al vapore

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di cotechino
- 1000 g di acqua
- 1 gambo di sedano a pezzetti
- 1 carota
- 1/2 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- sale q.b.
- 1 lingua di vitello, di circa 600/700 g

Esecuzione

• Sistemare nel recipiente del Varoma il cotechino bucherellato con uno stecchino o una forchetta. Tenere da parte.

• Mettere nel boccale l'acqua, aggiungere il sedano, 1/2 carota, metà cipolla, l'aglio e il sale, far bollire: **7 min. 100° vel. 1.**

• Togliere il coperchio al boccale, inserire la lingua e richiudere. Posizionare il Varoma, cuocere: **40 min. temp. Varoma vel. 1.**

• Cambiare l'acqua nel boccale con altrettanta acqua calda, salare, aggiungere la cipolla e le carote rimaste, riposizionare il Varoma, cuocere ancora: **15 min. temp. Varoma vel. 1.**

Consiglio: a piacere servire la lingua con bollito misto di verdure oppure da sola con il cotechino, accompagnata da salsa verde (preparata come da libro base) o mostarda.

*Bimby Tm31
ha già conquistato
più di
1.000.000
di famiglie
nel mondo*



Orata al cartoccio



Orata al cartoccio



Ingredienti per 4 persone:

Per l'infusione:

- 4 orate (da 200 g ognuna)
- 30 g di olio extravergine di oliva
- 1/2 limone, il succo (30 g)
- sale e pepe q.b.

Per i cartocci:

- 20 g di prezzemolo pulito
- 10 g di timo
- 1/2 spicchio di aglio
- 4 fogli di carta da forno o argentata
- 10 g olio, per ungere q.b.
- 16 foglie di alloro
- 12 pomodorini
- 2 patate (200 g)
- 700 g di acqua
- 100 g di vino bianco
- 1 spicchio di aglio
- 3 gambi di prezzemolo, pulito
- sale q.b.

Esecuzione

Preparare un'infusione:

- Tenere in infusione il pesce con olio, succo di limone, sale e pepe per 2 ore.

Preparare il cartoccio:

- Mettere nel boccale il prezzemolo, il timo e l'aglio, tritare: **10 sec. vel. 5.** Tenere da parte.
- Ungere con olio abbondante 4 fogli di carta forno bagnata e ben strizzata con olio abbondante. Mettere su ciascun foglio di carta delle foglie di alloro, sale, pepe e un'orata.
- Tagliare i pomodorini e le patate a fette sottili. Mettere in una ciotola e condire con sale, pepe e le erbe tritate. Irrorare con succo di limone e mescolare. Distribuire sul pesce.
- Chiudere la carta a pacchetto. Posizionare due orate nel Varoma e due nel vassoio del Varoma.
- Mettere nel boccale l'acqua, il vino, l'aglio, 3 gambi di prezzemolo, sale.
- Posizionare il Varoma con il vassoio, chiudere con il coperchio, cuocere: **40 min. temp. Varoma vel. 1.**
- Servire i cartocci caldi.



Torta cioccolato e panna



Torta cioccolato e panna



Ingredienti per 8 persone:

Per la torta al cioccolato:

- 1 arancia, la scorza
- 200 g di cioccolato fondente, a pezzetti
- 125 g burro, molto morbido
- 150 g di zucchero
- 2 uova (da 60 g)
- 20 g di Contreau
- 220 g di farina
- 20 g di cacao in polvere, amaro
- 250 g di latte
- 1 bustina di lievito in polvere, per dolci

Per la ganache:

- 250 g di cioccolato fondente, a pezzetti
- 275 g di panna (crema di latte)

Esecuzione

Preparare la torta al cioccolato:

- Accendere il forno a 170°.
- Tritare la scorza di arancia: **10 sec. vel. 8**. Tenere da parte.
- Nel boccale mettere il cioccolato spezzettato, tritare: **15 sec. vel. 7**.
- Aggiungere 30 g di burro, sciogliere: **2 min. 50° vel. 2**, lasciar raffreddare.
- Con lame in movimento a **vel. 4** versare lo zucchero, dopo qualche secondo unire il burro rimasto, le uova, il Contreau, la scorza di arancia tenuta da parte, la farina, il cacao, il latte e per ultimo il lievito. Al termine portare a **vel. 5 per circa 20 sec.**
- Versare in uno stampo Ø26 cm con il bordo alto e cuocere a 170° per 40 minuti.
- Sformare la torta rovesciandola su una gratella e lasciar raffreddare.

Preparare la crema ganache:

- Mettere nel boccale il cioccolato a pezzetti, tritare: **10 sec. vel. 7**, mettere da parte in una ciotola.
- Nel boccale versare la panna: **4 min. 90° vel. 2**, versare il cioccolato tritato e mescolare: **1 min. vel. 4**.
- Lavorare ancora: **2 min. vel. 3**.
- Riporre il boccale con la crema in frigorifero per 30 minuti.
- Lavorare ancora la crema: **2 min. vel. 4** affinché diventi ben spumosa.
- Versare la crema al centro della torta e spalmarla bene con la spatola per coprire tutta la superficie.



Veneziana

Ingredienti per 8 persone:

Per il primo impasto:

- 15 g di lievito di birra
- 100 g di latte
- 150 g di farina

Per il secondo impasto:

- 225 g di farina
- 35 g di zucchero
- 1/2 cucchiaino di vanillina
- 100 g di burro
- 1 pizzico di sale
- 1 uovo, intero
- 2 tuorli

Per il terzo impasto

- 225 g di farina
- 1 uovo, intero
- 4 tuorli

Per guarnire:

- 1 uovo, per spennellare
- 20 g di zucchero, in granella
- 40 g di mandorle, intere o tritate

Esecuzione

Per il primo impasto:

- Mettere nel boccale il lievito e il latte, intiepidire: **1 min. 37° vel. 1.**
- Aggiungere la farina, impastare: **2 min. / ☐ / √.**
- Mettere l'impasto a lievitare in una ciotola fino al raddoppio del suo volume.

Per il secondo impasto:

- Senza lavare il boccale, versare la farina, unire lo zucchero, la vanillina, il burro, il sale, l'uovo intero e i tuorli, impastare: **4 min. / ☐ / √.**
- Unire il panetto lievitato, impastare: **2 min. / ☐ / √.**
- Lasciar lievitare nel boccale fino al raddoppio del suo volume.

Per il terzo impasto:

- Mettere in funzione la **vel. √** e aggiungere la farina, l'uovo e i tuorli.
- Riporre l'impasto nello stampo e far lievitare per circa 2 ore.

Guarnire e cuocere:

- Spennellare la superficie con l'uovo e distribuirvi sopra lo zucchero in granella e le mandorle.
- Cuocere in forno caldo a 180° per 30-40 minuti.

Nota: i tempi di cottura dipendono dal forno e dalla teglia utilizzata. E' meglio scegliere una teglia dai bordi alti, perchè l'impasto si alza molto durante la cottura.

Plum cake della nonna

Ingredienti per 6/8 persone:

- 1 limone, la scorza
- 125 g di zucchero
- 200 g di burro morbido
- 1 cucchiaino di miele
- 3 uova (da 60 g)
- 1 tuorlo
- 300 g di farina
- 1 pizzico di sale
- 1 bustina di vanillina
- 1 cucchiaino di amido
- 1 mandarino, il succo
- 2 cucchiaini di lievito in polvere, per dolci
- 80 g di mandorle, spelate
- 1 cucchiaino di zucchero di canna

Esecuzione:

- Mettere nel boccale la buccia di limone, tritare: **10 sec. vel. 7.**
- Unire lo zucchero, tritare: **20 sec. vel. 10.**
- Unire il burro, il miele, le uova e il tuorlo, mescolare: **1 min. vel. 5.**
- Unire la farina, il sale, la vanillina, l'amido, il succo di mandarino, impastare: **40 sec. vel. 5.**
- Aggiungere il lievito, impastare ancora: **20 sec. vel. 5.**
- Imburrare e infarinare due stampi da plum cake (21x10 cm). Versare, aiutandosi con la spatola, il composto suddividendolo nei due stampi.
- Lungo il centro del plum-cake posare le mandorle, distribuire lo zucchero e mettere in forno per 25-30 min. a 180°.

Nota: le mandorle si possono sostituire con mele a fettine tenute a bagno nel succo di limone. Distribuire le mele in senso verticale al centro del plum-cake e cospargere di cannella e zucchero di canna.



S o m m a r i o

COME ERAVAMO

Bimby VM 2200	4
- Salsa suprema	8
- Salsa olandese	10
- Salsa bernese	11
- Salsa Worcestershire	12
- Spezie per arrosti (per grigliate di carne o pesce)	13
- Marmellata di pomodori verdi	14
- Antipasto freddo di aragosta	16
- Crostini alle acciughe	18
- Salame	19
- Salsiccia	20
- Ripieno di tartellette di pasta brisé	22
- Gelato malaga	24
- Latte di mandorle al maraschino	26
- Punch al Rum	27

Bimby TM 3300	28
- Salatini bibi	32
- Patè di olive nere, acciughe e capperi	34
- Patè gustoso	35
- Tortino di alici	36
- Palline di formaggio	38
- Polpettine alle olive nere	39
- Risotto al limone	40
- Bocconcini con piselli	42
- Semifreddo di zabaione	44

Bimby TM 21	46
- Rotolo primavera	50
- Salatini al formaggio	52
- Composta a vapore della Val di Non	54
- Brioche al salmone	55
- Quiche di carciofi	56
- Tartufini al Rum	58
- Bimby-ris	60

COME SIAMO

Bimby TM 31	64
- Focaccia imbottita di cipolle rosa	68
- Gamberetti all'aglio	70
- Flan di ricotta	71
- Panzerotti fritti	72
- Lasagne al profumo di mare	74
- Penne lisce con ricotta	76
- Risotto a modo mio	77
- Pasta ai ceci e cozze	78
- Ragù di anguilla	80
- Composta di cipolle	81
- Tris di funghi	82
- Lenticchie con salamella al vapore	84
- Vitello tonnato	86
- Filetto di maiale al latte con carote	87
- Peperoni con bagna cauda	88
- Triglie al pomodoro	90
- Lingua bollita e cotechino al vapore	92
- Orata al cartoccio	94
- Torta cioccolato e panna	96
- Veneziana	98
- Plum cake della nonna	99